

# Galaxy Citra Black IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **27.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.375 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                     | 2.5 kg (70.4%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann           | 0.35 kg (9.9%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.4 kg (11.3%) | 65 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150            | 0.1 kg (2.8%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III Special | 0.2 kg (5.6%)  | 35 %       | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 20 g  | 60 min | 6.7 %      |
| Gotowanie | Mosaic  | 10 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Citra   | 25 g  | 5 min  | 12.8 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 25 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Galaxy  | 50 g  | 3 dni  | 15.5 %     |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b>               | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale        | Płynne       | 100 ml       | Fermentum Mobile    |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>                 | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|------------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa  | Kaffir                       | 2 g          | Gotowanie       | 7 min       |
| Przyprawa  | Skórka z pomarańczy (świeża) | 40 g         | Gotowanie       | 7 min       |